



Curry de Pollo acompañado de Arroz

Ingredientes

(para 4 personas)

- 1 taza de arroz Diana Premium previamente cocinado
- 2 ramitas de cilantro
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharadita de azúcar blanca
- Sal al gusto
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 5 tazas (1 kilo) de pechuga de pollo deshuesada cortada en cubos.
- ¾ taza (150 gr) de champiñones cortados en láminas.
- ¾ taza (150 gr) de pimentón cortado en cubos 2x2 cm
- ¾ taza (150 gr) de zanahoria cortada en cubos 2x2 cm
- ½ taza (100 gr) de apio cortado en cubos de 2x2 cm
- 1 taza (200 gr) de papa sabanera pelada y cortada en cubos de 2x2 cm
- ¾ taza (150 gr) de maíz dulce

Para la salsa:

- 1 cucharada de mantequilla
- 2 tazas de cebolla cabezona blanca cortada en julianas
- 1 cucharada de jengibre picado
- 1 diente de ajo finamente picado
- ½ cucharadita de chile finamente picado
- 2 cucharadas de curry rojo en polvo
- 2 tazas de fondo o consomé de pollo
- 2 tazas de leche de coco
- 1 cucharadita de cúrcuma



Preparación

1. En una olla derrite la mantequilla y saltea las julianas de cebolla, el jengibre, el ajo y el chile. Agrega el curry y cocina por dos minutos revolviendo constantemente.
2. Añade el fondo de pollo, la leche de coco, la cúrcuma y los tallos de cilantro (reserva las hojas y pícalas finamente)
3. Cocina a fuego lento por 20 minutos. Retira del fuego, pasa por un colador fino y devuelve a la olla.
4. Sube la temperatura y lleva a punto de ebullición. Continúa cocinando hasta que la salsa espese.
5. Sazona con jugo de limón, azúcar y sal al gusto. Reserva.
6. En un sartén, calienta el aceite y saltea los cubos de pollo.
7. Añade los champiñones y el pimentón. Retire del sartén y reserva.
8. En otra olla grande, calienta la salsa y adiciona la zanahoria, el apio y la papa. Cocina a fuego medio hasta que estén blandos.
9. Agrega el pollo salteado con los champiñones y el pimentón.
10. Luego añade el maíz dulce y deja cocinar por 3 minutos o hasta que el pollo esté completamente cocido.
11. Sirve con el cilantro finamente picado y acompaña con arroz Diana Premium.

¡Buen Provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.